MARLENKA

Těsto:
250 g másla, 3 vejce, 300 g cukru krupice, 400 g hladké mouky, 1 lžička sody, 100 ml mléka, 3 lžíce medu
Krém:
500 ml mléka, 6 lžic krupice, 2 lžíce krupicového cukru, 200 g másla, půl plechovky salka dále: 100 g mletých ořechů, rum
Postup:
V hrnci rozpustíme máslo, přidáme med, cukr, mouku smíchanou se sodou a mléko. Promícháme, pořád zahříváme na plotýnce. Nakonec přidáme celá vejce, důkladně promícháme jen co se spojí s ostatním, hmota by měla být mírně teplá.
Těsto (je tekuté) rozdělíme na tři plechy vyložené papírem na pečení, rozetřeme natenko a postupně upečeme do zezlátnutí (cca 8-10 minut při 200°C).
Vychladlé pláty poskládáme na sebe a okraje zařízneme. Odkrojky rozdrobíme a smícháme s ořechy.
Jeden plát pokapeme rumem, potřeme třetinou krému, přiložíme druhý plát a lehce přimáčkneme. Postup opakujeme, končíme vrstvou krému, který hustě posypeme směsí rozdrobených odkrojků s ořechy.
Krém: Z mléka, cukru a krupice uvaříme hustou kaši a necháme vychladnout.
Do vlažné po kouskách vešleháme změklé máslo a salko.
Necháme uležet 1-3 dny, pak krájíme na řezy.

MARLENKA, MEDOVNÍK

Ingredience:
100 g másla, 2PL medu, 250 g cukru, 1 KL octa, 1 PL jedlé sody, 2 vejce a 700 g hladké mouky. Na krém 250 g másla, 1 slazené kondenzované mléko, mleté vlašské ořechy a koňak (nemusí být).
Postup:
Ve větším hrnci rozpustit máslo, med, cukr, poté přidat ocet smíchaný se sodou, směs začne trochu kypět, přimíchat vejce, když vznikne hnědá pěna, odstavit z ohně a přimíchat - nejlépe elektrickým hnětačem mouku - jde to ztuha a těžko, ale kdo vytrvá

vyhraje :o) Hodinu nechat těsto v hrnci odležet.
Z těsta pak vyválíme 6-7 placek které si vykrojíte formou na dort a přenesete na plech. Každá placka se peče asi 2-3 minuty při 175 stupních jinak příliš ztvrdne. (můžete vyválet na pečícím papíře, nebo mezi foliemi)
Krém se připraví jednoduše - kondenzované mléko se vaří nejlépe 3 hodiny v plechovce (zkaramelizuje) po vychladnutí se ušlehá s máslem a rumem. Komu se bude zdát málo krému může si přivařit ještě karamelový puding + cukr (jen v 250 ml mléka - jeden puding) a přišlehat ke krému z kondenzovaného mléka a másla.
Placky je dobré polít kávou + rum a potírat krémem, poslední placka (nebo upečené odkrojky) se rozstrouhají a smíchají s ořechy a posype se jimi poslední horní placka pomazaná krémem.
Dort je dobré nechat jeden den odležet

MEDOVNÍK

pláty z těsta:
1 vejce, 150 g cukru, 50 g hery, 2 lžíce medu, 5 lžic mléka, 1 lžička sody,
450 g hladké mouky,(lžíce medu, 1 vejce)
pláty potíráme: 1 dcl, vody, 2 lžičky instantní kávy, 1 dcl šlehačky
krém:
250 g másla, 350 g cukru moučka (i méně), vanilkový cukr, 1 žloutek a 300 ml mléka na 1 vanilkový pudink
posyp:
perník na strouhání asi 50 g, strouhané vlašské ořechy, instantní káva
Postup:
Všechny přísady na pláty kromě mouky dáme do hrnce a vaříme asi 4 min. Neustále mícháme a hmota hnědne. Odstavíme a teplé nalijeme do mísy s moukou, kam přidáme ještě lžíci medu a 1 vejce. Zpracujeme a hned vyválíme 4 tenké placky (obdélníky). Každý plát dáme postupně na vymazaný plech propícháme vidličkou a pečeme rychle do lehkého zhnědnutí asi

3-5 min. Po upečení přesuneme placky na rovnou desku.
Po vychladnutí potíráme pláty z obou stran směsí (kávu zalijeme horkou vodou a do vychladlé zamícháme neušlehanou šlehačku). Pak potřeme krémem. Máslo, cukr(chce to méně), 1 žloutek, 1 vanil.cukr utřeme do pěny a pak vmícháme uvařený vychlazený pudink. Krémem potřeme i nahoře a po stranách.Hotový medovník posypeme směsí (perník,káva, vlašáky). Směs si namíchejte podle svého uvážení. Nechat alespoň 1 den v ledničce.

OŘÍŠKOVÝ MEDOVNÍK

Ingredience:
500 g hladké mouky, 200 g mletého cukru, 2 vejce, 200 g másla, 2 lžičky sody, 2 lžíce medu – vypracujeme těsto, vyválíme z něj dvě stejné placky.
Rozehřejeme 120 g másla, 100 g cukru, 2 lžíce medu, odstavíme a vmícháme 300 g hrubě sekaných ořechů.
Směs rozetřeme na jednu placku a obě placky upečeme. Uvaříme pudink ze 400 ml mléka a 1 vanilkového pudinku. Vyšleháme 1 máslo se 3 lžícemi mletého cukru, vmícháme vychladlý pudink. Placky spojíme krémem, necháme v chladu uležet do druhého dne a nakrájíme řezy.
Já teda toho krému dělám jeden a půl dávky není to pak tak suché.

ČOKOLÁDOVÝ MEDOVNÍK

Ingredience na pláty:
150 g másla, 150 g cukru, 1 vejce, 3 lžíce kakaa, 3 lžíce medu, 1 lžička prášku do pečiva, 400 g mouky.
Na náplň:
500 ml mléka, 2 lžíce mouky, 2 lžíce škrobu, 2 lžičky vanilkového cukru, 250 g másla, 150 g moučkového cukru, 4 lžíce medu, 1 lžíce rumu

Postup:
Ze surovin na těsto zpracujte husté těsto. Rozdělte na několik částí, podle velikosti plechu tak, abyste získaly tenké pláty. Pečte při 180 stupních cca 10 - 15 minut. Pláty budou stále měkké, pečte je tedy na pečicím papíru a s ním sundávejte z plechu, ať pláty nepotrháte. Nechte zchladnout. Po vychladnutí budou tvrdé, jako sušenky. Na náplň smíchejte v troše mléka škrob a mouku. Ve zbytku mléka uvařte vanilkový cukr, přiveďte k varu a do vařicího mléka přimíchejte mléko se škrobem a moukou a chvíli míchejte do zhoustnutí. Přendejte do mísy a za stálého míchání zchlaďte. Do vychladlé směsi přimíchejte pomalu máslo s cukrem. Přidejte rum a med a míchejte, dokud se směs nespojí. Promažte pláty krémem a dejte do chladu přes noc. Nahoru dejte lehké závaží, plech na pečení například. Druhý den budou pláty měkké a navlhlé od krému. Nahoru můžete namazat tenkou vrstvu marmelády a posypat najemno nastrouhaným zbytkem plátů.

MEDOVÉ ŘEZY S KRUSTOU

Těsto:
50 dkg hladké mouky, 20 dkg Hery, 20 dkg cukru krupice, 2 vejce, 2 lžíce medu,
2 lžíce mléka, 2 lžičky jedlé sody
Krustička:
12 dkg másla, 8 dkg cukru krupice, 2 lžíce medu, 30 dkg nastrouhaných vlašských ořechů
Krém:
1 1/2 hrnku mléka, 1 1/2 lžíce hladké mouky, 1 1/2 lžíce solamylu, 1 vanilkový cukr,
20 dkg másla
Postup:

nejprve svaříme mléko, mouku, SOLAMYL a vanilkový cukr na krém, aby nám základ na krém vychladl. Během chladnutí mícháme, aby se netvořil škraloup

Z ingrediencí na těsto zaděláme (nejlépe rukama) vláčné těsto

na pánvi z másla, cukru, medu a ořechů připravíme hmotu na krustičku

Těsto rozdělíme na dva stejné díly a vyválíme na dva plechy s pečícím papírem. Na jeden plech rozetřeme ořechovou hmotu na krustičku. A šup do trouby. Já pekla 20 minutek v horkovzdušné na 160 C

dodělání krému - do vyšlehaného másla s cukrem po lžičkách zašleháme vychladlou kaši

Na placku bez krustičky namažeme krém

a placku s krémem přiklopíme plackou s krustičkou

a už jen nakrájet, uvařit kafíčko a olizovat

MEDŘECH

Těsto:
450 g hladké mouky, 180 g cukru moučka, 200 g másla, 2 vejce, 1 lžička jedlé sody, 3 PL tekutého medu

Ořechová směs:
300 g vlašských ořechů (nasekaných nahrubo), 100g másla, 3-4 PL tekutého medu, 50g cukru

Krém:
3/4 l mléka, 2 vanilkové pudinky, cukr dle chuti, 2 PL citronové sťávy, 150 g másla

Postup:
Těsto: na vál dáme mouku, cukr, měkké máslo, med, vejce a sodu a zaděláme vláčné těsto. Rozdělíme na polovinu a vyválíme na nízkém, vymazaném plechu. Na jednu placku dáme ještě teplou ořechovou směs.

Ořechová směs: v kastrole necháme rozpustit máslo, med, cukr a přidáme ořechy, zamícháme a hned teplé nalejem na placku a rozetřeme.

Obě placky upečeme při 180°C ASI 8 - 10 minut. Necháme je vychaldit a spojíme krémem.

Krém: ze 3/4 l mléka a 2 vanilk. pudinků, cukru podle chuti uvaříme pudink a do horkého zašleháme 150g másla a 2 PL citron. šťávy. Necháme vychladit a poté natřeme na spodní placku (ta je bez ořechů), přiklopíme plackou s ořechy a dáme uležet min. na 1 den. Nejlepší jsou 2-3 den, krásně zvláční.
Je to výborný ořechový moučník.

MEDOVÝ MOUČNÍK

Ingredience:
600 g hl. mouky, 250 g ml. cukru, 150 g tuku, 2 vejce, 2 lžíce medu, 1 lžíce skořice, 2 malé lžičky sody, kakao.

Postup:
Vypracujeme těsto, rozdělíme na 4 díly, vyválíme tenké pláty na celý plech a na papíře upečeme. Pokropíme rumem, slepíme je máslovým krémem a do druhého dne necháme uležet. Potom vrch potřeme marmeládou a polijeme čokoládovou polevou.

MEDOVÝ KRÉMEŠ

Ingredience:
28 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru moučka, 1 lžička jedlé sody nebo prášku do pečiva, 5dkg rozpuštěné Hery nebo másla, 2 vejce, 1 lžíce rumu, 1 lžíce tekutého medu, špetička soli.
Krém : 1L mléka, 3 vanilkové pudingy, 25 dkg Hery nebo másla, 4 žloutky, 15-20 dkg cukru. Dále 2 -3 smetany ke šlehání, moučkový cukr na posypání.

Postup:
Smícháme mouku s jedlou sodou, přidáme ostatní suroviny a na vále vypracujeme vláčné těsto. Jako každé medové těsto, i toto by mělo chviličku odpočívat v ledničce. Těsto si rozdělíme na 2 díly, z každého vyválíme placku o rozměrech plechu. Placky pečeme na obrácené straně vymazaného a vysypaného plechu - těsto na něj přeneseme pomocí válečku. Upečeme dorůžova.
KRÉM : v troše mléka rozmícháme pudingové prášky a cukr. Do zbytku mléka přidáme žloutky a dáme vařit. Těsně před bodem varu přilijeme zbytek mléka s pudingem a vymícháme hladkou pudingovou kaši. Po vychladnutí zašleháme změklý tuk - měl by mít pokojovou teplotu.
Upečenou placku dáme do plechu, rozetřeme pudingový krém, na to natřeme ušlehanou šlehačku a přikryjeme druhou medovou plackou. Uchováváme v ledničce, krémeše jsou nejlepší druhý den, kdy medové placky zvláční.

Mouku s jedlou sodou smícháme, přidáme ostatní suroviny a vypracujeme vláčné těsto, které necháme chvíli odležet.

Těsto dáme na chvíli odležet do ledničky.

Mezitím si podle výše popsaného návodu uvaříme pudingovou kaši.

Obrácenou stranu plechu si vymažeme a vysypeme moukou (lépe se z toho placka snímá)

Těsto rozdělíme na 2 díly, každý díl vyválíme na placku o rozměrech plechu a pomocí válečku přeneseme na plech.

Upečeme dorůžova a necháme vychladnout.

1.placku dáme zpět do plechu, na ni rozetřeme pudingový krém.

Na pudingový krém natřeme ušlehanou šlehačku.

Přikryjeme druhou plackou, posypeme moučkovým cukrem a dáme vychladit do ledničky.

Krémeše jsou nejlepší od druhého dne, kdy se pěkně rozleží.

MEDOVÉ ŘEZY

Těsto:
380 g polohrubé mouky, 50 g másla, 2vejce, 1 lžička jedlé sody, 120 g moučkového cukru, 3 lžíce rozehřátého medu
Krém:
200 g másla, uvařený van.pudink/ze 4dcl mléka - hustý/, tuba slazeného kondenzovaného mléka, mouč.cukr 2lžíce, rum.
marmeláda
Posyp:
Strouhané ořechy asi 2 lžíce, 1lžíce kakaa - promíchat
Postup:
Všechny ingredience spojíme ve vláčné těsto. Rozdělíme na dvě částí a ty vyválíme na pečícím papíře na dvě stejné placky. Válíme přes mikroten - nelepí se na váleček.
V předehřáté troubě -180st. upečeme do světlé barvy.
Ještě teplé rozpůlíme na 4 kusy. Ušleháme krém : máslo s cukrem šleháme a přidáváme postupně vychladlý pudink-vše by mělo mít stejnou teplotu.
Vymačkáme tubu mléka a přidáme rum. Začneme slepovat : nejdříve krém, přiložíme plát, natřeme marmeládou, pak další plát a zase krém.
Trochu celé zatížíme, ať se to srovná a potřeme nahoře zbytkem krému.
Posypeme směsí strouhaných ořechů a kakaa. Je lepší nechat uležet aspoň den..

MEDOVNÍK SE SÁDLEM

Těsto:
1/2 kg hladké mouky, 10 dkg cukru moučka, 6 dkg sádla /musí být, jinak to není ono/
2 vejce, 1 lžíce jedlé sody, 4 lžíce medu, 4 lžíce mléka
Krém:
1/2 l mléka, 5 lžic polohrubé mouky, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky, 10 dkg cukru moučka,
20 dkg másla
Na dokončení:
rum, lžíce kakaa, mleté ořechy, cukr moučka
Postup:
Těsto:
Z hladké mouky, cukru, sádla, vajec, jedlé sody, medu a mléka vyrobíme těsto. Z tohoto těsta vyválíme tenké placky, ze kterých vykrájíme 6 až 8 kol o průměru cca 23 – 26 cm /vykrajujeme pomocí talíře, nebo dortové formy/ Pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C.
Ze zbylého těsta upečeme placku /už nemusí být vykrojená/, kterou po vychladnutí rozdrobíme do mísy – je na vrch medovníku.
Krém:
Mléko, polohrubou mouku, vanilkový cukr, žloutky rozmícháme a za stálého míchání svaříme na hustou kaši, poté dáme vychladit. Vychladlou hmotu vyšleháme s cukrem a máslem.
Nakonec každou placku potřeme rumem a krémem a postupně vrstvíme na sebe. Poslední placku potřeme krémem a posypeme rozdrobenou plackou, kterou jsme smíchaly s kakaem, cukrem a namletými ořechy.
Celý dort pak zabalíme do alobalu a necháme do druhého dne odležet.

MEDOVNÍK S OŘECHY

Těsto:
500 g hl mouky, 200 g cukr moučka, 200 g hery, 2 vejce, 2lžíce medu, 2lžíce mléka,
2 lžičky sody
Nádivka:
300 g nasekaných vlašských ořechů, 100g cukr moučka, 120g másla, 3 lžíce medu
Krém:

1 máslo, 1 a 1/2 van.pudinku, ½ l mléka, 150 g cukru moučka, ½ dl rumu
Postup:
Těsto:
ze všech přísad vypracujeme těsto,rozdělíme na 2díly,vyválíme rovnou na pečícím papíře a upečeme jeden díl samostatně a druhý s nádivkou.
Nádivka:
do rozpuštěného másla přidáme med,cukr a ořechy,celou směs nalijeme na druhý díl těsta a upečeme
Krém: uvaříme pudink a za stálého míchání necháme vychladnout,máslo pokojové teploty vyšleháme s cukrem do pěny.do vyšlehaného másla po malých dávkách zašleháváme pudink a vyšleháme do krému,nakonec přidáme rum.
Vychladlý první díl pokapeme citrénem,potřeme marmeládou a krémem,přiložíme druhý díl těsta s ořechy a necháme v chladu uležet aspoň jeden den.

MEDOVNÍK

Na pláty:
500 g hladké mouky, 160 g cukr, 70 g hery, 10 lžic mléka nebo sl. smetany, 2 vejce,
3 lžíce medu, 2 lžičky jedlé sody,
Krém:
250g másla, 5dl mléka, 150g moučk.cukru, 2 žloutky, 1,5 sáčku vanilkového pudinku,
2 lžíce silné černé kávy (jakákoli instantní), namleté ořechy na posypání,
Postup:
Za stálého míchání v hrnci svaříme mléko nebo smetanu s cukrem , medem , vejci a tukem.
Když směs začne houstnout vmícháme jedlou sodu (směs napění) a odstavíme s ohně.
necháme vychladnout.
Mouku nasypeme na vál uděláme v ní důlek a nalijeme do něj prochladlou směs, vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme na 6 dílů.

Každý díl rozválíme na tenkou kulatou placku,než těsto vykrojíte do tvaru přeneste si ho na papír líp se s tím pracuje... obkrojím si ji podle formy spodního dílu na dorty / průměr 22 cm, nebo talíře.
Odkrojky dávám na plech upect taky pak je drobím a vmíchám spolu se strouhanými ořechy, je to výborná posypka na dort.. jako opravdový medovník...:o))
Pečeme asi 6-7 min. na 180st. Do růžova .

Krém:
pudinkový prášek rozmícháme ve třetině mléka a za stálého míchání ho vlijeme do zbylého vroucího mléka, jakmile zhoustne přikryjeme ho a necháme vychladnout.

Máslo utřeme s žloutky a cukrem do pěny, po troškách přidáme vychladlý pudink, po kapkách černou kávu a umícháme hladký krém, kterým potřeme upečené vychladlé placky.

Na spodní placku dávám ještě marmeládu, ale záleží jen na Vás..
nakonec potřu krémem, tenkou vrstvou i vrchní plát a boky- posypu nadrobené zbytky těsta(odkrojky) smíchané s ořechy. Zabalím do potravin. folie(strečky) a zatížím na 12-24 hod. do lednice...

MEDOVÉ ŘEZY S OŘECHY

Těsto:
50 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru moučky, 25 dkg tuku (hera,stela)
3 lžíce tekutého medu, 2 lžíce mléka, 2 celá vejce, 1 prášek do pečiva.
Ořechová poleva:
10 dkg cukru moučky,12 dkg másla, 30 dkg lískových (burských) oříšků nasekaných nahrubo a 3 lžíce tekutého medu.
Krém:
1/2 l mléka , 1 vanilkový pudink , 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce cukru moučky,
25dkg másla(zlatá Hana)
Postup:
Na vále vypracujeme těsto, které rozdělíme na 2 poloviny. Vyválíme placky, dáme je na dva plechy. Pečeme na pečícím papíře na 180 °C . Nejprve upečeme jednu placku, na druhou musíme udělat ořechovou polevu, poté teprve pečeme.
Polevu děláme v kastrolku ,všechny suroviny smícháme a krátce povaříme, teplé nalijeme na placku a dáme péci.
Krém : cukr utřeme s máslem a vmícháme vlahou kaši uvařenou z mléka, pudinku a mouky .
Na vychladlou placku bez polevy namažeme krém a přiklopíme druhou plackou
s polevou. Necháme v chladu uležet do druhého dne.

HRNÍČKOVÉ MEDOVÉ ŘEZY

Ingredience:
3 hrníčky hladké mouky , 1 lžička sody , 1/3 kostky hery či jiného rostlinného tuku ,
1 hrníček krupicového cukru, 2 lžíce medu , 2 vejce
Krém:

2 hrníčky mléka , 1 vanilkový pudinkový prášek , 2 lžíce hrubé mouky , 2 balíčky vanilkového cukru ,1 kostka másla , trochu rumu, moučkový cukru dle chuti

Postup:

Tuk,cukr,med a vejce rozehřejeme ve vodní lázni,přidáme mouku smíchanou se sodou a ještě z teplého těsta vyválíme 3 placky,které každou zvlášť upečeme na vymazaném plechu.
Po vychladnutí je promažeme krémem a krémem ozdobíme i povrch moučníku,který nakonec můžeme posypat Grankem.Necháme v chladnu rozležet nejlépe do druhého dne a pak nakrájíme na řezy.
KRÉM - mléko povaříme s pudinkovým práškem a moukou do zhoustnutí,po vychladnutí přidáme vanilkový cukr,pokrájené změklé máslo,trochu rumu a dle chuti můžeme přidat moučkový cukr a vyšleháme.

OŘECHOVÝ MEDOVNÍK

Těsto:

50 dkg hladké mouky, 20 dkg cukru krupice, 20 dkg másla, 2 polévkové lžíce medu –hodně plné, 2 vejce, 2 čajové lžičky sody rozpuštěné ve 2 lžících mléka

Postup:

Ze všech surovin zpracovat na vále těsto, které rozdělíme na dva díly. Jeden plát upečeme suchý na vymazaném a vysypaném plechu. Druhý plát potřeme nádivkou a poté upečeme též na vymazaném a vysypaném plechu. Pečeme při 170°C přibližně 30 minut.

Nádivka:

25 dkg ořechů - nasekat nahrubo, 8 dkg cukru krupice, 12 dkg másla, 3 lžíce medu
Vše naráz osmahnout na pánvi. Pár minut – odhadem tak 10, směs krásně zavoní.
Na placku přendáme ihned, nečekáme na zchladnutí a hned pečeme.

Krém:

1 a půl sklenky mléka, 2 polévkové lžíce hladké mouky, 1 polévková lžíce Solamylu, 10 dkg cukru krupice
Vše uvařit ve vodní lázni v hustou kaši a postupně vyšlehávat s 20 dkg másla.
První upečenou - suchou - placku pocákáme rumem – dle chuti, rozetřeme na ní krém, položíme placku s nádivkou – nádivkou nahoru. Nechám 24 hodin rozležet v ledničce.

MARLENKA

Ingredience:

100 g másla, 2PL medu, 250 g cukru,
1 KL octa, 1 PL jedlé sody, 2 vejce,
700 g hladké mouky

Krém:

200 g másla, 1 Salko,
mleté vlašské ořechy, koňak(nemusí být)

Postup:

1. Sodu s octem smícháme ve vyšším hrnku - dost

vypění, do hrnce dáme máslo, med, cukr a vymícháme. Potom přidáme ocet se sodou a znovu vymícháme. Směs dáme na plamen a za stálého míchání přidáme vejce. Mícháme stále, až se na povrchu objeví pěna a směs začne hnědnout, potom ihned odstavíme.
2. Po částečném vychladnutí přidáme prosátou hladkou mouku, vypracujeme těsto, rozdělíme na 7-8 kuliček, každou zabalíme do potravinářské fólie a necháme hodinu odpočívat na teplém místě.
3. Po odpočinutí vyválíme na slabou placku. Protože je těsto dost tuhé, je lepší nejprve udělat delší váleček, který se potom dá lépe vyvalovat na tenkou placku. Péci ve vyhřáté troubě při 190°C asi 4 minuty - nutné hlídat, podle síly placky se čas mění.
4. Salko 3 hodiny zvolna vaříme zcela ponořené ve vodě, ty 3 hodiny je nutné dodržet. Můžeme také pro zkrácení času a úsporu energie vařit Salko v Papiňáku necelou hodinu (nezapomenout stáhnout var na minimum, když začne syčet!!!!).
Potom ho necháme vychladnout (vznikne tuhá hnědá hmota). Vyklopíme ji a s máslem rozmixujeme, dále je možné přidat oříšky a trochu koňaku.
5. Jednotlivé placky se potřou krémem a jedna se rozstrouhá na poslední krém na povrchu dortu (může se smíchat s instantním kakaem, případně i oříšky).

MEDOVNÍK NA PLECHU

Ingredience:
1 máslo, 3 lžíce medu, 400 g hladké mouky, 300 g cukru, 1 lžička sody, 3 celá vejce, trošku mléka na zředění

Krém:
Z 1/2 l mléka uvařit krupičku – dáme asi 6 lžic krupičky, osladíme 2 lžícemi cukru, k tomu po zchladnutí přidáme 1/2 salka - nevařeného!, 3/4 másla.
Na povrch: 100 g na hrubo nasekaných ořechů a zbytek okrojků.
Postup:
Máslo a med rozpustíme, do vlažného postupně šlehačem zašleháváme přísady, pak nalijeme těsto na 3 plechy, jemně roztíráme co to půjde, po upečení do zlatova - pečeme na 160 stupňů asi 5-7 minut -jednotlivé pláty potíráme krémem, vrch ozdobíme nasekanými ořechy smíchanými s okrojky z piškotu

OŘECHOVÝ MEDOVNÍK

Ingredience:
500 g hladké mouky, 200 g mletého cukru, 2 vejce, 200 g másla, 2 lžičky sody, 2 lžíce medu
Postup:
Vypracujeme těsto, vyválíme z něj dva stejné pláty. Rozehřejeme 120 g másla, 100 g cukru, 2 lžíce medu, odstavíme a vmícháme 300 g hrubě sekaných ořechů.
Směs rozetřeme na jeden plát a oba pláty upečeme.
Na krém uvaříme pudink ze 400 ml mléka a 1 vanilkového pudinku.
Vyšleháme 1 máslo se 3 lžícemi mletého cukru, vmícháme vychladlý pudink. Upečené pláty spojíme krémem, necháme v chladu uležet do druhého dne a nakrájíme řezy.

TOČENÝ MEDOVNÍK

Ingredience:
600 g hladkej múky, 4 celé vajíčka, 4 lyžice medu, 100 g tuku (hera a pod..),
250 g práškového cukru, 1 lyžica sódy bikarbóny, 1 lyžica mletej škorice, trocha mletých alebo podrvených klinčekov. a ešte: slivkový lekvár, sušené hrozienka, mleté alebo sekané orechy

Postup:

všetky ingredience na medovník vložíme do mixéra a necháme vypracovať cesto. Čiže opakovanie je matka múdrosti: 600g hladkej múky, 4 celé vajíčka, 4 lyžice medu, 100g hery, 250g práškového cukru, 1 lyžica sódy bikarbóny, 1 lyžica mletej škorice, trocha mletých klinčekov

tak vyzerá spracovné cesto.. Cesto necháme cez noc v chladničke...

Na druhý deň ho vyformujeme približne do takéhoto tvaru, tak aby....

sa dal rozdeliť na tri časti. Ak chcete menšie medovníčky, treba cesto rozdeliť na 4 časti

vyvaľkáme jeden diel, potrieme ho slivkovým lekvárom (ten je najlepší), čím viac lekváru tým lepšie..

posypeme mletými orechami alebo sekanými...

pridáme hrozienka

stočíme do závinu

tu sú všetky tri, už natreté zmesou vajíčka a mlieka, pripravené na pečenie. Pri pečení sa trochu pozastavím. Pečie sa v pomaly, ja ho pečiem v teplovzdušnej rúre na 175°C asi 3/4 hodiny. V polovice pečenia teplotu znížim na 165°C a obrátim plech.

upečený medovník

prierez ešte raz

už na tácke.. Medovník je dobré nechať poriadne vychladnúť.. Potom sa dá perfektne nakrájať.. a krájať a krájať, lebo bude toho dosť :-)

MEDOVÉ ŘEZY ZE 4 PLÁTŮ

Těsto:
900 g hladké mouky, 300 g cukru moučka, 150 g tuku (Hera), 3 velké lžíce medu, 1,5-2 lžičky jedlé sody, 2 celá vejce, trochu mléka
Krém: 1 Hera, uvařený (vychladlý) vanilkový pudink z 0,5 l mléka, 250 g cukru moučka - vše ušlehat
Postup:
Vypracovat těsto a vyválet 4 placky velikosti plechu. Péct na pečícím papíře nebo hodně vymaštěném plechu (papír je lepší). Ušlehat krém ze všech ingrediencí. Do menší poloviny náplně se může dát uvařená kaše ze 0,25 l silné instantní kávy a 3 lžic hrubé mouky.
Na první placku namazat krém, připlácnout druhou, na druhou marmeládu nejlépe rybízovou, na třetí opět krém. Navrch polít čokoládou rozpuštěnou se 100% tukem ve vodní lázni (rozpouštíme v mikrovlnce). Polevu hodně slabě rozetřít, aby při krájení nepraskala. Proležené jsou za 2 dni.

MARLENKA

Na cesto:
100 g masla, 2 PL medu, 250 g cukru, 1PL sódy bikarbóny, 1ČL octu, 2 vajcia,
700 g hladkej múky
Na plnku: 500 ml mlieka, 1 zlatý klas, cukor, maslo (hera, palmarin ...)
Postup:
Cesto na "Marlenku" je jemnejšie a nadýchanejšie ako klasické cesto na "Medové rezy". Zmiešame sódu bikarbónu s octom a necháme vyšumieť. Pridáme maslo, med, cukor, rozšľahané vajcia a dáme variť do hrnca. Varíme na miernom ohni, až kým sa nezačne tvoriť pena a hnednúť. Odstavíme, necháme troška vychladnúť a pridáme múku. Vypracujeme cesto, rozdelíme na 5 častí a z každej upečieme plát cesta. Pečieme na vymastenom a vysypanom plechu (alebo na papieri) pri 190 stupňoch cca 4-5 minút. Pláty zlepíme krémom (varíme klasicky: mlieko zmiešame s cukrom, pridáme rozmiešaný zlatý klas v troške mlieka a uvaríme kašu. Po vychladnutí vyšľaháme s maslom) potrieme krémom aj vrch a posypeme mletými orechmi a polejeme čokoládou.

MARLENKA

Těsto:
250 g másla, 3 vejce, 300 g pískového cukru, 400 g hladké mouky, 1 lžička sody,

100 ml mléka, 3 lžíce medu
Na posypání:
100 g mletých ořechů, rum
Krém:
500 ml mléka, 6 lžic krupice, 2 lžíce pískového cukru, 200 g másla, půl plechovky salka
Postup:
Rozpustíme máslo, přidáme med, cukr, mouku promíchanou se sodou a mléko. Promícháme a stále zahříváme na plotně. Přidáme vejce. Hmota by měla být mírně teplá.
Těsto pak rozdělíme na tři plechy vyložené papírem na pečení a upečeme 8-10min při 200°C.
Vychladlé pláty poskládáme na sebe a seřízneme okraje. Odkrojky rozdrobíme a smícháme s ořechy.
Pak pláty postupně pokapame rumem a natíráme krémem. Končíme vrstvou krému, který hustě posypeme směsí z odkrojků a ořechů.
Krém:
Z mléka, cukru a krupice uvaříme kaši a necháme vychladnout. Poté do směsi vyšleháme změklé máslo a salko.
Řezy je lépe nechat odležet 2-3dny.
Pláty na medovník se rozválejí a po upečení jsou tvrdé. Kdežto pláty na marlenku jsou tekuté a po upečení jemné a nadýchané.
Ale chuť je podobná.

MEDOVNÍK

tady v řezu

Těsto:
100 g másla, 2 polévkové lžíce medu, 250 g cukru, 700 g hladké mouky,

1 kávová lžička octa, 1 polévková lžíce jedlé sody, 2 vejce.
Na krém: 1 salko (svařit celou uzavřenou plechovku 2 hodiny- celou potopenou),
380 g másla

Postup:

Smíchat jedlou sodu a ocet. Do hrnce dáme máslo, med a cukr- zahřejeme a necháme vše rozpustit, snížíme teplotu, přidáme sodu s octem a pořádně promícháme. Za stálého míchání přidáme celá vejce až se na povrchu vytvoří pěna (nelekněte se reakce- pěna vzniká už i po přidání sody s octem).
Odstavíme a postupně přidáváme mouku, zamícháváme těsto- pokud už to nejde míchat přendáme na vál a zbytek zapracujeme ručně (nebojte je to hned).
Hotové těsto necháme v chladu odležet cca 1 hodinu (stačí do chladné místnosti- v ledničce by moc ztuhlo a šlo hůř rozvalovat).
Odleželé těsto si rozdělíme na 7-8 kuliček (já dělám 8), každou vyválíme na pečícím papíře do přibližného tvaru kruhu jedné velikosti (kulatá poklička, dno pečící dortové formy apod.)- o něco málo větší než je vybraný tvar (na odřezky. Pokud se nám těsto lepí- rozvalujte přes potravinářskou fólii.
Pečeme na 160°C přibližně 3-4 minutky do zlatova- neodcházet od trouby- radši hlídat.
Upečené sundáme i s papírem z plechu, necháme chviličku vychladnout a teplé (při úplném vychladnutí těsto ztvrdne a už se vám nepodaří takový pěkný tvar odkrojit) odkrojíme podle předem vybraného tvaru (pokličky) všechny upečené placky, necháme úplně vystydnout.
Odřezky rozdrtíme (pokud jich máme málo můžeme nastavit rozdrcenými piškoty, nebo i mletými ořechy)- poslouží nám na posyp boků i vršku medovníku.
Krém ušleháme z rozměklého másla a postupně zašleháváme salko
Tip: na recept si připravuji dvě másla, odkrojím 100 g do těsta a zbytek dám do krému- vyjde akorát na pomazání všech placek, povrch i boky a nejsou zbytky). pomažeme všechny placky- vrstvíme(vždycky trošku zatížím) poslední si nechávám až po potření a vyválení v rozdrcených odřezkách boků- pak teprve pomažu poslední placku a posypu povrch.

MARLENKA

Na cesto:

100 g masla, 2PL medu, 250 g cukru, 1 KL octu, 1 PL jedlej sódy, 2 vajíčka a 600 g hladkej múky.

Na krém:

250 g masla , 1 sladené kondenzované mlieko uvariť v plechovke, 2 karamelové pudingy uvariť v 700ml mlieka. mleté orechy a rum na dochutenie :)

Postup a rada: karamelový puding by som zamenila za smotanový alebo mandlový, aby sa viac podobalo originálu. Do cesta by som pridala 1 lyžicu preosiateho kakaa, aby bol väčší kontrast medzi cestom a plnkou.

V hrnci si na ohni rozpustíme maslo s cukrom a medom. Ked začne bublať, pridáme sodu zmiešanú s octom a ked pobuble, pridame dve vajíčka a uvedieme do varu. Vznikne pena a tu len krátko povaríme (stále miešame). Odstavíme z ohňa a vmiešavame múku. Pouzila som robot s metličkami na tuhé cesto. Bude to husté, tak si vyklopte masu na dosku a poriadne spojte. Mne s tym pomáhal tatinko. Pekne to odvážil a podelil na 6 častí. (siedma vznikne z orezov)

Každú kôpku je potrebné vyvaľkať na tenúčko a potom pomocou formy vykrojiť. Orez starostlivo ukladaje!

Vyvaľkaný oval položíte na mastný papier a pečiete 2-3 minútky na 175 st. Davajte pozor, ide to rýchlo. Nechajte pláty prechladiť.

Orez spojte dokopy- pôjde to ťažko, ale dá sa a upečte. Potom ho nastrúhate, takže si nerobte starosti s jeho tvarom :)) Cesto je vynikajúce - medovej chudi, deti mi ho chodili olupovať :))

Hotové pláty potierajte krémom, nemusí ho tam byt veľmi veľa, tak akurvát :)) Pláty potrite rumum alebo likérom mliečnej konzistencie :)

Krém je jednoduchý. Den pred si uvarte salko. Pripravte si puding 700ml mleika a 2 pudingy bez curku uvariť na hustú kašu. Neustále premiešavať až do vychladnutia, aby nevznikla koža a následne hrudky! Potom do studeného pudingu vmiešajte maslo a salko. Použite mixér, aby bol krem hladký :)

Pospájané pláty vytvoria velikú toru, ktorú potrite krémom a posypte posledným - nastrúhaným plátom, ktorý zmiešate s mletými orechami. Ozdobte čokoládou....

Tortu zabalte a dajte do chladničky aspon na pár hodín :)

MEDOVNÍK S POSTUPEM

Těsto:
3 vajíčka, 250 g cukru, 1 máslo nebo hera, 3 lžíce tmavého medu, 1 lžíce prášku do pečiva 400 g hladké mouky
Krém:
půl salka, půl kostky másla, uvařený vanilkový pudinkg (ve 1/4 l mléka bez cukru) karamel
Postup:
ve vodní lázni rozpusíme máslo

přidáme vejce, cukr

med

a rozmícháme

nakonec po částech mouku s práškem do pečiva

- mícháme v lázni cca 10 minut dozlata

- připravíme si pečící papír a zapneme troubu na 180 st.
na 6 papírů si rozdělíme těsto, lžící roztáhneme na velké kolo. Trochu to lepí, ale teplem se těsto trochu rozlije.

Je lepší si to rozdělit hned, než směs vychladne po vodní lázni, protože to tuhne a poslední placka mi nešla rozetřít.
- pečeme po jednom - cca 8 min. - dokud nezezlátne

- kolem dna z dortové formy ještě za tepla ořízneme, chladnutím tvrdne a jde to špatně

- odkrojky dáme zvlášť (až budou všechny, tak je paličkou na maso rozdrobkujeme na posypku)
- zatímco se nám pečou placky, uděláme si krém
- změklé máslo ušleháme do pěny

- po lžičkách přidáváme studený pudink a šleháme

- do hustého krému přilíváme salko a šleháme

- nakonec dáme 3 lžíce karamelu
- ten si uvaříme ze 4 lžic cukru a lžíce vody

- mícháme, dokud se cukr neroztaví
- když začne hnědnout, přilijeme decku vařící vody

!!! horké a prská to !!!
- mícháme, udělá se nok, ale ve vodě se zase rozpustí
- necháme vychladnout
- upečené placky promazáváme krémem a skládáme na sebe

- celý dort pomažeme zbytkem krému a posypeme rozdrcenými odkrojky

- dáme na hodinku do ledničky ztuhnout a až pak přetáhneme fólií

- doporučuji dva dny vydržet, než se rozleží (placky jsou tuhé a musí nasáknout krémem) nejlepší je po měsíčním pobytu v mrazáku.

MEDOVNÍK

těsto:
20 dkg cukru krupice, 2 celá vejce, 10 dkg másla, 1 lžíci sody, 6 dkg medu, dále 50 dkg hladké mouky;
krém: 0,5 l studeného mléka 10 dkg hrubé mouky 1 vanilkový cukr,
dále 250 g másla a 15 dkg cukru.
Postup:

Ze surovin na těsto (kromě mouky) vyšlehejte metličkou v teplé lázni hmotu konzistence krému, pak přimíchejte mouku. Na válu vypracujte těsto, rozdělte ho na 3 díly, hmotu vyválejte na pečicím papíře a upečte postupně 3 placky tak, aby měly zlatavě hnědou barvu. **Nezapomeňte je propíchat před pečením.** Ze surovin na krém uvařte kaši.
Pak utřete 25 dkg másla a 15 dkg cukru, utřenou hmotu spojte s kaší. Po upečení placky sundejte z pečicího papíru a odkrojte okraje. Ty rozdrobte a dejte stranou na pozdější posypání medovníku. Drobečky můžete navíc smíchat s mletými vlašskými ořechy. Placky spojujte krémovou nádivkou, můžete je dokonce pokapat rumem či potřít marmeládou. Řezy nechte do druhého dne uležet v ledničce, pak podávejte.

Do krému můžeme přidat zkaramelizované slazené kondenzované mléko.

MEDOVNÍK

Ingredience:
Na těsto:
250 g másla nebo rostlin. tuku, 3 vejce, 3 lžíce medu, 400 g.hl.mouky, 300 g cukru krupice, trochu sody - 1 lžička
Postup:
Ve vodní lázni rozehřejeme máslo, vmícháme do něho med, pak zašleháme rychle tři vejce a nakonec vmícháme 300 g cukru.
Nakonec přidáme asi půlku mouky se sodou, stále nad vodní lázní mícháme.
Sundáme a dáme zbytek mouky. Těsto je docela husté, ale stále tekuté.
Na bílý pečicí papír stěrkou naneseme vrstvu těsta asi 2-5 mm silnou do tvaru kruhu.
Pokud máme čtyři plechy, upečeme čtyři najednou, trouba musí mít tak kolem 170-180 stupňů, peče se asi 5 minut. Těsto vyskočí, musí se hlídat.
Po částečném vychladnutí sloupneme papír. Znova jsem naneseme čtyři placky.

Vychladlé placky j podle talíře objedeme nožem a odkrojky nadrtíme válečkem, přidáme mleté oříšky. Drť pak použijeme na posypání dortu.
Mezi placky je dobré dát alobal, krém uděláme raději až druhý den.
První krém je z vychladlého svařeného SALKA (2 hodiny vařit celé potopené pod vodou) a půlky másla - vyšlehat. Druhý krém je 200 g ušlehaného másla s 200 gramy mouč.cukru, zvlášť j si svaříme v horkém mléce 3 lžíce dětské krupičky a vešleháme do našlehaného másla.
Pak už jen střídavě mažeme na pláty, nakonec celý dort potřeme zbytkem krému a posypeme drtí.
Ozdobíme dle chuti nebo vůbec.
Růže jsou dělané z modelovací čokolády.
Tmavá je z půl tabulky čokolády na vaření a lžíce sirupu. Rozpuštěnou čokoládu smícháme se sirupem a necháme zchladnout, pak se s ní pracuje jako s marcipánem.
Bílá je z bílých čokoládových čoček (5 dkg) a asi tři čtvrtě lžíce sirupu.

MEDOVNÍK – STAROARMÉNSKÝ RECEPT

Těsto:
100 g másla, 4 lžíce medu, 180 g cukru, 1 kávovou lžičku octa, 1 kávovou lžičku jedlé sody, 2 vejce, 700 g hladké mouky
Krém:
200 g másla, 1 slazené mléko, mleté vlašské ořechy, koňak podle chuti
Postup:
Smícháme ocet se sodou. Máslo, cukr a med vložíme do hrnce, vymícháme, přidáme sodu s octem a směs dáme nad plamen (směs je možno šlehat i v páře). Za stálého míchání přidáme vejce.
Mícháme směs na medovník tak dlouho, dokud se na povrchu neobjeví pěna a směs nezhnědne. Následně hrnec z plamene odstavíme.
Směs necháme mírně vychladnout, přidáme hladkou mouku a vypracujeme těsto, které přikryjeme a hodinu necháme odpočívat.
Potom těsto na medovník rozdělíme do kuliček (8-10). Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Každou z kuliček vyválíme na tenkou placku (nejideálnější je kulatý tvar - pomůžeme si při vykrajování třeba pokličkou) a dáme péci (každá placka zhruba 3-4 minuty).
Krém:
Základem krému na medovník je slazené kondensované mléko, které vaříme zhruba 3 hodiny zcela ponořené ve vodě (pozvolna !). Necháme mléko vychladnout, vyklopíme (vařením

vznikne zkaramelizovaná hnědá hmota) a rozšleháme s máslem. Podle chuti přidáme mleté vlašské ořechy, případně koňak.
Upečené, vychladlé placky potřeme krémem a klademe je jednotlivě na sebe. Poslední placku seshora potřeme krémem na medovník a posypeme rozstrouhanou poslední plackou (pro ještě lepší chuť smícháme s oříšky nebo strouhanou čokoládou, případně kakaem).
Na závěr můžeme medovník lehce poprášit cukrem.

MEDOVNÍK - MARLENKA

Ingredience:
3 VAJÍČKA, 300 g KRUPICOVÉHO CUKRU, 1 HERA, 3 LŽÍCE MEDU,
1 LŽIČKA JEDLÉ SODY, 400 g HLADKÉ MOUKY
KRÉM: 1 PLECHOVKA SLAZENÉHO KONDENZOVANÉHO MLÉKA, 300 g MÁSLA
Postup:
JAKO PRVNÍ UVAŘÍME KONDENZOVANÉ MLÉKO, VAŘÍME 2 HODINY VE VODĚ, ABY BYLA PLECHOVKA PONOŘENÁ
Připravíme si kastrol, který dáme do vodní lázně, do kastrolu dáme celou heru a necháme ji rozpustit, potom přidáme další přísady, vajíčko, cukr, sodu, med, mouku a třeme 10 minut. Šleháme 10 minut až je těstíčko zlatavé. Potom hmotu rozdělíme na šest dílů, na pečící papír namalujeme kolečko podle talíře a hnotu roztíráte pěkně stěrkou ve tvaru toho kolečka, vždycky udělejte o kousek větší, takhle upečeme 6 placek, při 170 stupních a každou asi 7 minut. Po schladnutí placiček sundáte z pečícího papíru. Na kolečko přiložíme velký talíř a obkrojíme kolečko, zbytek odkrojku schovávejte, ten se pak nadrobí a dá se na hotový medovník. Takto se to udělá se všemi plackami,
Krém: Uvařené kondenzované mléko rozmixujeme s máslem.
Potom protíráme placky (ted už kolečka) naposledy potřeme i strany a vršek a posypkou, která nám zbyla s obkrajovaných koleček posypeme ze stran i nahoře.
Necháme uležet, druhý den je nejlepší.

MEDOVNÍK JINAK

Ingredience:
50 dkg hladké mouky, 20dkg ml.cukru, 2 káv.lžičky skořice, 2 káv.lžičky perníkového koření, 2 káv.lžičky sody, 2.lžíce medu,10 dkg HERY,1 vanilkový cukr, 2 celá vejce.
Na krém :
Uvařené SALKO a 1 a 1/2 másla
Na potření placek:uvařená neslazená káva s rumem a tím nešetříme.
Postup:
Vypracujeme hladké těsto silné asi jako když válíme linecké těsto..
Hned vyválíme 8 placek a dáme péct na vymaštěný plech sádlem. Jdou krásně sundat.
Než vystydnou placky, tak ušleháme krém.
Placky hojně potřeme kávou s rumem a promažeme krémem.

xx

Na řezu. Placky jsem vyvalovala asi tak silné,když vykrajuji linecké.

medové pláty z této dávky 8 kusů.

NEBESKÉ MEDOVÉ ŘEZY

Ingredience:
45 dkg hladké mouky, 15 dkg práškového cukru, 3 PL medu, 5 dkg másla, 3 PL mléka, 1 vejce, 1 KL jedlé sody
Náplň:
1 a 1/2 másla, 1/2 litru mléka, 2 vanilkové pudink. Prášky, 3PL krystalového cukru
* mleté ořechy na posypaní, případně čokoládová poleva
Postup:
Mouku, cukr, med, máslo, vejce, mléko a sodu smícháme na těsto. Pokud je tuhé, přidáme trochu mléka, ne však moc. Necháme asi 15 minut odpočinout. Pak těsto rozdělíme na 5-3 stejných částí. Každý kousek rozválíme na plát, podsypáváme moukou, Upečeme všechny pláty. a pomocí válečku přeneseme na obrácený plech. Těsto popícháme vidličkou.
Náplň: Cukr upálíme na karamel, na něj nalijeme část mléka, aby se zkaramelizovaný cukr rozpustil. Do druhé částí mléka dáme pudinkový prášek a vlijeme do karamelového mléka. Uvaříme hustý pudink, necháme vychladnout a pak vyšleháme společně s máslem.
Náplň rozdělíme tak, abychom potřeli všechny pláty i vrchní plát, rovnoměrně uhladíme.
Vrch posypeme sekanými ořechy. Zatížíme a necháme odpočinout do druhého dne.
Pak ořežeme okraje, odřezky ještě můžeme rozdrtit a posypat jimi moučník.
Nakrájíme na úhledné řezy.

LITÝ MEDOVNIK

Ingredience:
3 lžíce medu, 3 vejce, 450 g hladké mouky, 13 lžic mléka, 1 a ½ lžičky jedlé sody
skořice
Postup:
Med, vejce vyšleháme, přidáme mouku, mléko, sodu, a vymícháme.
Těsto nalijeme na plech a upečeme, Můžeme polít citrón. polevou

MEDOVÉ ŘEZY

Těsto:
380 g polohrubé mouky, 50 g másla, 2vejce, 1 lžička jedlé sody, 120 g moučkového cukru,
3 lžíce rozehřátého medu
Krém:
200 g másla, uvařený van.pudink/ze 4dcl mléka - hustý/, tuba slazeného kondenzovaného
mléka, mouč.cukr 2lžíce, rum.
marmeláda
Posyp:
Strouhané ořechy asi 2 lžíce, 1lžíce kakaa - promíchat
Postup:
Všechny ingredience spojíme ve vláčné těsto. Rozdělíme na dvě části a ty vyválíme na
pečícím papíře na dvě stejné placky. Válíme přes mikroten - nelepí se na váleček.
V předehřáté troubě -180st. upečeme do světlé barvy.
Ještě teplé rozpůlíme na 4 kusy. Ušleháme krém : máslo s cukrem šleháme a přidáváme
postupně vychladlý pudink-vše by mělo mít stejnou teplotu.

Vymačkáme tubu mléka a přidáme rum. Začneme slepovat : nejdříve krém, přiložíme plát, natřeme marmeládou, pak další plát a zase krém.
Trochu celé zatížíme, ať se to srovná a potřeme nahoře zbytkem krému.
Posypeme směsí strouhaných ořechů a kakaa. Je lepší nechat uležet aspoň den..